



AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS OVOS COMERCIALIZADOS NA REGIÃO DE BOM JESUS DO ITABAPOANA (RJ) E DO ABC CAPIXABA

Bianca dos Santos Batista, Luiz Paulo Estefanel de Andrade, Silvana Marques Pastore, Lohany Pedrosa Mateini Silveira, Layne Gaspayme da Silva, Will Pereira de Oliveira.

O ovo é um alimento de excelente qualidade nutricional ao ser produzido, mas se deteriora gradualmente com o passar dos dias. Este fato é agravado quando submetido ao armazenamento inadequado. Embora exista legislação que regule a qualidade do ovo a ser oferecido ao consumidor, este não possui aparatos que o permita avaliar a qualidade do produto que está adquirindo. Assim, objetivou-se verificar a qualidade dos ovos comercializados em Bom Jesus do Itabapoana (RJ) e região (Apiacá, Bom Jesus do Norte e São José do Calçado). Foram utilizados 576 ovos, sendo 48 ovos brancos, 48 ovos vermelhos e 48 ovos caipiras, adquiridos das feiras livres de cada um dos municípios. Mensalmente, em cada município, 12 ovos de cada grupo foram adquiridos ao acaso, simulando a atitude do consumidor. Foram avaliados os parâmetros de qualidade interna (peso dos ovos, porcentagens da gema e do albúmen, unidade Haugh, índice de gema, coloração da gema e pH da gema e do albúmen) e os parâmetros de qualidade externa (altura da câmara de ar, porcentagem e espessura da casca e gravidade específica dos ovos). Os dados foram analisados por meio de estatística descritiva, com cálculos da frequência das não-conformidades, por meio de média aritmética simples. Os ovos brancos e vermelhos foram classificados como extra, já o ovo caipira foi classificado como médio. Os ovos vermelhos e caipiras apresentaram rendimentos de gema e de casca, respectivamente, considerados baixos. As gemas apresentaram índices médios de cor de 9, 6 e 5, respectivamente para os ovos caipira, vermelho e branco na escala colorimétrica. Os ovos apresentaram índices de gema baixos, evidenciando deterioração da membrana vitelina. Foram observadas médias elevadas de pH do albúmen e valores de Unidade Haugh de 59,4 para ovos vermelhos e 62,8 para ovos brancos indicando perda da qualidade interna, possivelmente devido a longos períodos de estocagem e ou armazenamento inadequado. Já os ovos caipiras apresentaram unidade Haugh de 73,7 evidenciando que esses ovos são mais novos. Sendo assim, os ovos brancos e vermelhos comercializados em Bom Jesus do Itabapoana e região apresentaram baixa qualidade interna, característica de ovos com elevado tempo de estocagem. Os ovos caipiras apresentaram boa qualidade interna.

Palavras-chave: Ovos frescos, Qualidade de ovos, Unidade Haugh.

Instituição de fomento: CNPq, IFFluminense